

31. РОЗРОБЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ М'ЯСНОГО ПАШТЕТУ ДЛЯ СПЕЦІАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

О.І. Гащук, О.Є. Москалюк, В. Головачко

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

З метою отримання м'ясних продуктів, що відповідають фізіологічним нормам харчування науковці рекомендують здійснювати збагачення їх функціональними інгредієнтами рослинного походження, які забезпечать надходження есенціальних нутрієнтів. Нині існує необхідність в розробці нових і вдосконаленні наявних рецептур і технологій м'ясних продуктів, зокрема, паштетів, що користуються попитом у населення.

Метою наукової роботи є розробка рецептури комбінованого м'ясного паштету для спеціального харчування з використанням сировини тваринного і рослинного походження, що володіє дієтичними властивостями.

Для розроблення інноваційної рецептури було обрано м'ясо птиці 40-50%, качину печінку 20-30%, та рослинні компоненти: дієтична добавка на основі ядер волоського горіха, гарбузовий сік. Качина печінка – делікатесний субпродукт 1-ї категорії, володіє унікальним складом, цінними біологічними та гастрономічними властивостями. Вважається лікувальним білковим продуктом. Структура тканини і смакові якості ідеально підходять для виробництва паштетів.

Качина печінка містить білки (до 20%), жирів (до 40%), містить значну кількість вітамінів: РР, В (1,2,5,6,9,12), D, А. Мінеральний спектр включає 18 найменувань. У найбільших концентраціях знаходяться фосфор, калій, залізо, сірка, марганець, цинк, йод. Продукт містить незамінні амінокислоти: лізин, триптофан, тіамін, пантотенова кислота. Качина печінка лідирує серед м'ясної продукції за наявністю вітаміну А – ретинолу. При вживанні 100 г досягається необхідна добова норма за фосфором на 25%, кобальтом - 90%, селеном - 122%, сіркою - 18%, міддю - 45%, вітаміном РР -27%.

Вживання качиної печінки сприяє нормалізації обмінних процесів, поліпшенню складу крові, роботи головного мозку, сприятливо позначається на стані м'язових волокон, суглобів, кісткових тканин, шкірного покриву. Споживання качиної печінки нормалізує стан нервової системи, активує роботу шлунково-кишкового тракту, усуває проблеми зі сном, підвищує життєвий тонус, дає енергію. Корисною є печінка качки при підвищених фізичних навантаженнях, надмірної розумової активності, для тонізування шлунково-кишкового тракту, поліпшення обміну речовин. Також доведено ефективне застосування при отруєнні радіоактивними речовинами, отрутохімікатами, Блокує дію токсинів, включаючи алкоголь і нікотин. Косметологи стверджують, що при регулярному використанні качиної печінки поліпшується стан волосся і шкіри, сповільнюються процеси старіння.

Качина печінка має протизапальну, імуномодельуючу, антиоксидантну дію. Сприяє профілактиці остеохондрозу, атеросклерозу. Доказана спроможність зупиняти прогресію злоякісних утворень, тонізувати репродуктивну систему, підвищувати потенцію. Качину печінку призначають в період терапії онкології, недокрив'я, нервового виснаження, дистрофії, шкірних захворювань, обморожень, опіків, травм. Рекомендують вживати для зміцнення зору, кісток, збільшення м'язової маси, при зниженні імунітету. Використовують з метою профілактики простудних захворювань, атеросклерозу, остеохондрозу.

Список літератури

3. О.Є Москалюк, О.І Гащук. Розроблення паштетів з використанням фітокомплексу злакових культур Choice // Наукові праці Національного університету харчових технологій 23, № 4. 2017 С. 238-243

4. О. Гащук, О. Москалюк, О. Грищенко, А. Гуралевич. Розроблення м'ясних продуктів для спеціального харчування//Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв: матеріали I Міжн. наук.-практ. інтернет-конф. – Прага: Oktan Print s.r.o., 2020. р. 29-30.